

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

2. Цели и задачи производственной практики.

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья
	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья
	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	Ведение процесса приемки сырья.	18	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Соблюдение технологической последовательности при приемке сырья. Выполнение приемки и размещения сырья в зависимости от вида и сортности. Оформление производственной документации при приемке и отпуске сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	Осуществление контроля качества поступившего сырья.	12	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	<p>Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом.</p> <p>Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ. На основе полученных результатов анализа сырья дает рекомендации для оптимизации технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>Оформление производственной и технологической документации по результатам контроля качества сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.</p> <p>Подбор сырья для правильной замены в соответствии с правилами взаимозаменяемости. Расчет необходимого количества заменителя в соответствии с существующей методикой.</p> <p>Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при проведении теххимического контроля.</p>
ПК 1.3.	Организовывать и	Ведение процесса хранения	12	Концентрированно,	3	Размещение сырья для хранения в соответствии

	осуществлять хранение сырья.	сырья.		предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности		с требованиями, предъявляемыми к каждому виду сырья и действующей нормативной документацией. Определение потерь сырья при хранении в соответствии с существующей методикой и нормами проектирования предприятий.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Ведение процесса подготовки сырья к дальнейшей переработке.	29	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Организация процесса подготовки сырья к производству в соответствии с требованиями нормативной документации. Ведение процесса подготовки сырья к производству с соблюдением технологической последовательности. Подбор оборудования для подготовки сырья, в соответствии с технологическими требованиями, в зависимости от вида сырья. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке предполагает наличие предприятий кондитерской и хлебопекарной промышленности г. Самары и Самарской области соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:
Оборудование:

- внутризаводской транспорт для перемещения сырья,
- просеиватели,
- смесители,
- растворители,
- протирачные машины,
- измельчители.